AVEYRON
VIVRE VRAI

RACONTE-MOI ROQUEFORT

BALADE sensorielle

Roquefort

C&C Les Causses & les Cévennes
Paysage culturel agropastoral méditerranéen inscrit au Patrimoine mondial
AMBASSADEURS

www.roquefort.com
www.millau-viaduc-tourisme.fr

Grands Sites
Midi-Pyrénées

PRÉAMBULE

Découvrez le village de Roquefort en mettant vos sens en éveil !

Tout a débuté en 2007 au travers d'une initiative collective portée par l'Office de Tourisme et la Commune de Roquefort. Intitulé **"Roquefort, un village, un fromage, des femmes et des hommes. Mémoires et témoignages"**, ce projet global s'est donné pour ambition de valoriser les spécificités du village et du territoire de l'AOC. Depuis septembre 2008, l'Office de Tourisme et l'école privée de Roquefort ont amorcé, en ce sens, un projet d'école intitulé ***"La mémoire de mon village à travers les 5 sens".***

Une démarche d'enquête et de création menée avec les enfants de l'école

Avec l'aide d'une ethnologue et d'une sociologue, les enfants, par le biais d'entretiens, ont collecté **les mémoires orales des habitants et des travailleurs**. L'objectif de ces recueils était de capter des clés de compréhension du village à travers **la vue, l'ouïe, le toucher, l'odorat et le goût**, tel que le percevaient et le perçoivent encore les habitants.

À partir de leurs recherches et accompagnés d'artistes et de professionnels (photographes, technicien sonore, plasticien, graphiste…), les enfants se sont ensuite réapproprié les matériaux en proposant une restitution originale de leurs analyses : la création d'un itinéraire de découverte baptisé **"La balade sensorielle"**, découverte à la fois ludique, sensible et originale de et du Roquefort à travers le temps.

Durée : 2h30
Distance : 3 km
Dénivelé : 150 m
Balisage :
Niveau : facile

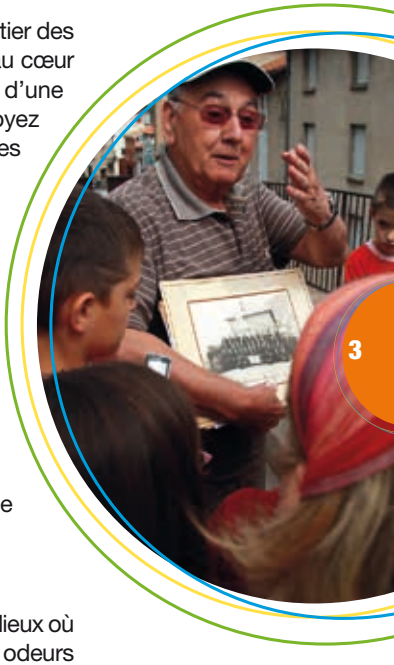
MODE D'EMPLOI DE
LA BALADE SENSORIELLE

La vue

Ce premier sens est matérialisé par 5 panneaux d'interprétation que vous retrouverez tout au long de la balade, sur des lieux emblématiques et chargés de sens pour les habitants du village.

L'ouïe

Des QR Codes situés au niveau de la traverse du Marché, du quartier des Baragnaudes et de la Cave Basse vous permettront de plonger au cœur des ambiances sonores d'autrefois, qu'il s'agisse de l'intérieur d'une cave, d'une maison ou des rues du village. Tendez l'oreille et soyez attentifs car d'autres pictogrammes vous inviteront à percevoir les sons qui caractérisent le village aujourd'hui.



Le toucher

En touchant les éléments situés aux endroits indiqués par le pictogramme, vous découvrirez la richesse des matériaux qui constituent le site de Roquefort.

Le goût

Éveillez vos papilles en dégustant le roi des fromages qui vous attend chez les sept affineurs de Roquefort.

L'odorat

Ce pictogramme vous indique les lieux où vous êtes susceptible de sentir les odeurs qui émanent du village depuis l'arrivée des fromages en cave jusqu'au stade ultime de l'affinage, sans oublier celles de la production laitière.

Comment lire un QR CODE avec votre smartphone ?

Il suffit d'avoir un téléphone équipé d'un appareil photo et d'une application de lecture des QR code. Pour Iphone, télécharger QRreader, pour androïd, Barcode Scanner et pour Blackberry, QR Code Scanner Pro. Une fois cette application installée et lancée, il vous suffit de "flasher" le QR code. Vous allez être redirigé vers le site roquefort.com.

Retrouvez toutes les bandes sonores de la balade sensorielle sur le site *roquefort.com*

IL ÉTAIT UNE FOIS
LA BREBIS LACAUNE

Depuis 1925, le fromage de roquefort bénéficie d'une **Appellation d'Origine Contrôlée** (la plus ancienne des AOC fromagères françaises) venant définir les règles de sa production : ainsi, il doit être fabriqué à partir d'un **lait cru et entier**, provenant uniquement de brebis de **race Lacaune** dont l'Aveyron, ainsi qu'une partie des départements limitrophes, constituent le bassin de vie : c'est ce qu'on appelle le **"Rayon" de Roquefort**. En 2011, on comptait, sur ce périmètre, près de 750 000 brebis laitières pour un total de 1984 exploitations et 4 500 actifs !

Une fois collecté, le lait est acheminé vers des laiteries situées en Aveyron et appartenant aux différents industriels de Roquefort (Villefranche-de-Panat pour Papillon et Vernières, Saint-Pierre de-Rebourguil pour Carles, Sébazac pour Gabriel Coulet, Montlaur pour Les Fromageries Occitanes, Les Farguettes pour Combes le Vieux Berger et enfin Saint-Affrique et Réquista pour la Société des Caves). Le lait y est emprésuré, ensemencé (voir p.19) et caillé, donnant ainsi sa forme cylindrique au célèbre fromage qui peut, dès lors, rejoindre le village de Roquefort pour y être affiné et en recevoir le nom.

En effet, pour être conforme au cahier des charges de l'AOC, **le roquefort doit obligatoirement être affiné dans les caves du village éponyme**, au cœur des éboulis du **Combalou** (sur un périmètre de 2 km de long par 300 m de large). La période minimale d'affinage en cave est de **14 jours** suite à quoi il est "plombé" (enveloppé dans une feuille d'étain) afin de ralentir la progression du pénicillium roqueforti qui lui donnera avec le temps autant de goût que de couleur. Il faudra attendre 3 mois d'affinage et de maturation en salles réfrigérées pour que sa commercialisation soit enfin rendue possible.

Sa toison est de couleur blanche, décolletée au niveau du cou, assez courte au niveau des pattes. Elle est tondue une fois par an au mois de mai.

Sa tête est fine, allongée et sans corne. Ses yeux sont jaunes et son museau rose. Ses petits sabots lui permettent de crapahuter dans les cailloux.

Elle pèse entre 70 et 75 kilos et mesure 70 à 80 cm au garrot.

Elle se nourrit d'herbe des prairies pendant la belle saison et, durant l'hiver, de fourrage issus de prés cultivés ainsi que de compléments alimentaires.

Extrait du livret pédagogique réalisé par la Confédération des Producteurs de lait de brebis et des Industriels de Roquefort (feuillets libres).

Sentez l'odeur de nos princesses des Causses et glissez vos mains dans les pots, elles y ont déposé quelques surprises à votre attention.

Pour plus d'informations sur la production laitière, visitez Pastoralia à Saint-Affrique ou rendez-vous directement chez les producteurs de lait (réseau Visite de fermes en Pays de Roquefort) !

La campagne de production du lait

La période de collecte du lait servant à la fabrication du roquefort dure entre **6 et 8 mois**, de décembre à août. Traite matin et soir, une brebis produit en moyenne **2 à 3 litres de lait par jour,** sachant qu'environ **11 à 12 litres de lait** sont nécessaires pour fabriquer un pain de roquefort.

Zoom
patrimoine

Les pratiques agropastorales

Le façonnage des paysages sur le Causse du Larzac s'explique, en grande partie, par la présence ancienne des ordres monastiques, militaires et religieux (Les Templiers et Hospitaliers), qui en ont progressivement structuré l'exploitation en créant non seulement des réseaux de communication entre villages et plateaux mais en organisant également la culture des terres, l'élevage et l'ensemble des productions agricoles et agroalimentaires. Ils ont ainsi donné naissance à l'agropastoralisme, forme de pastoralisme qui associe, d'une part dans notre région, l'élevage de troupeaux ovins sur des parcours situés dans les environs des fermes où abondent les ressources végétales spontanées, et, d'autre part, la production de fourrages et de céréales sur l'exploitation pour leur alimentation en bergerie. À noter que la transhumance n'est plus pratiquée à grande échelle sur nos Causses.

Parfois encore utilisé aujourd'hui, le patrimoine bâti lié à ces pratiques se compose de **caselles** (abris en pierres sèches couverts d'une voûte, construits par les bergers pour s'abriter des intempéries lors de la garde des troupeaux), de **jasses** (bergeries en voûtes de pierres sèches) ou de **lavognes** (mares naturelles aménagées dont le sol argileux et pavé est totalement imperméable de manière à garder les eaux de pluie).

Ces constructions font la part belle à la pierre matricielle des plateaux caussenards, le calcaire, qui, sur de petites surfaces, présente l'avantage d'être imperméable. La mince couche de terre arable laisse fréquemment affleurer la roche calcaire, rendant les labours peu fructueux et laborieux. Les clapas (longs monticules de pierres que l'on trouve sur le bord des champs) témoignent du travail d'épierrement effectué par les générations successives de paysans.

Jeux

Relie chaque élément du patrimoine bâti agropastoral à son nom :

CASELLE

JASSE

LAVOGNE

SOLUTIONS

1 = Lavogne / 2 = Caselle / 3 = Jasse

LE BOIS **DE CONTEYNE**

Si les arbres pouvaient parler…

Vous trouverez ici des informations transmises par les habitants au sujet du bois de Conteyne, fort apprécié pour son ensoleillement et les nombreux fragments de vie qui s'y sont déroulés.

Quizz

1. Que signifie "Conteyne" ?

a) chaos rocheux

b) c'est le chant d'un oiseau qui vivait dans le bois

c) c'est le nom du propriétaire du bois

2. Quels insectes les enfants se plaisaient-ils à attraper dans le bois de Conteyne ?

a) les pince-oreilles

b) les criquets

c) les mouches

SOLUTIONS
1 = a / 2 = b

LES JARDINS **FAMILIAUX**

Ce panneau aborde la thématique des jardins familiaux dont les nombreuses parcelles cultivées témoignent de l'importance encore accordée au travail de la terre par la communauté villageoise. Un système d'irrigation prend sa source à la fontaine basse située un peu plus haut en remontant vers le village et, après avoir traversé l'ensemble des jardins, file vers la vallée pour rejoindre le ruisseau du Soulzon.

Si vous souhaitez vous approcher du Soulzon, suivez le sentier du Menhir mentionné sur le Guide Découverte du village de Roquefort.

Quizz

1. Comment s'appelait le cabanon de M. Feisson ?

a) ma cabane en Bulgarie

b) ma cabane au Pérou

c) ma cabane au Canada

2. Comment, dans les années cinquante, arrosait-on les jardins familiaux ?

a) avec un système d'arrosage automatique

b) grâce à un système de récupération d'eau de pluie dans des cuves

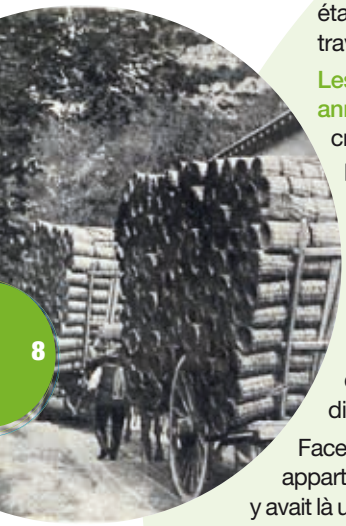
c) on allait chercher l'eau au Soulzon

SOLUTIONS
1 = c / 2 = b

À PROPOS **DE L'INDUSTRIE**

Faites une pause et écoutez le bruit sourd des camions qui circulent dans les rues de Roquefort.

À la fin du XIX^{ème} siècle, le roquefort était fabriqué dans les fermes mais aussi les nombreuses petites laiteries installées par les industriels dans les villages des alentours. Le fromage était ensuite acheminé jusqu'aux caves à l'aide de charrettes pouvant supporter de très lourdes charges. Une fois affiné, il était expédié : la gare de Tournemire favorisait ainsi sa large diffusion à travers la France et par-delà les frontières.



Les premières automobiles à roues à bandage datent, quant à elles, des années 1910. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, on pouvait croiser des véhicules électriques dont la présence s'explique en partie par la pénurie de gasoil. Le crissement des chargeurs et le sifflement caractéristique du rechargement des batteries se faisaient entendre à tous les coins de rue.

Aujourd'hui, les camions empruntent les deux axes principaux du village (l'avenue de Lauras qui se poursuit par l'avenue François Galtier, et la rue de la Clinique). La majorité des ateliers de conditionnement se trouve dans la zone industrielle de Lauras. Le fromage y est lavé, pesé, découpé et emballé, puis expédié sur le marché (moyenne et grande distribution, crèmerie…).

Face à vous, vous pouvez apercevoir l'atelier de conditionnement Lebrou qui appartient à La Société des Caves. Avant sa construction dans les années 90, il y avait là une clinique, la clinique Lebrou où de nombreuses personnes reçurent des soins dignes de ceux dispensés dans les hôpitaux des villes voisines. Son nom renvoie à Paul Lebrou, ingénieur qui fit construire, à cet endroit même, une cave au début du XX^{e} siècle.

Levez les yeux, vous apercevrez également d'anciens frigos dissimulés sous une construction en bois tout en haut du bâtiment face auquel vous vous trouvez.

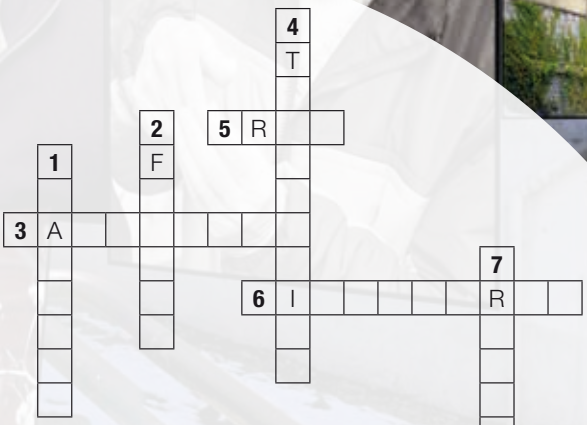
Les frigos ont eu une importance capitale dans le processus d'affinage du roquefort. Installée dans la cave Rigal, la première salle froide date de 1899. Avant l'apparition de ces machines à fabriquer du froid, un pain de fromage voyait sa taille considérablement diminuée, sa masse réduisant de moitié, suite aux opérations de revirage. Le revirage consistait, pour les cabanières (c'est le nom donné aux ouvrières de caves), à râcler le pourtour des fromages de façon à en enlever la croûte ou revirun apparue en cours d'affinage. Le froid ralentissant le processus de développement microbien et donc du pénicillium à l'intérieur des fromages, les frigos ont permis l'allongement de la période de vente du produit.

Clinique Lebrou

LES ESCALIERS **SAINT-ROCH**

Ce panneau vous invite à plonger au cœur de l'espace roquefortais. Vous comprendrez ainsi la logique d'implantation du village et son organisation spatiale, ainsi que les usages que les habitants en ont fait tout au long du XX^{e} siècle.

Mots-croisés



1. Ils défilent dans le village tel un ballet permanent
2. Ils ralentissent la progression du pénicillium dans le pain de fromage
3. Nom du processus qui vient après le passage en laiterie
4. C'est depuis ce village que, grâce au train, les fromages étaient expédiés dans toute la France et au-delà des frontières *(indice : ce village se trouve à 3 km de Roquefort)*
5. Nom donné aux premières caves de Roquefort
6. Je me suis vraiment développé à partir de la deuxième moitié du XIX^{e} siècle
7. Roi des fromages et fromage des rois

SOLUTIONS
1 : CAMIONS,
2 : FRIGOS
3 : AFFINAGE
4 : TOURNEMIRE
5 : RUE
6 : INDUSTRIE
7 : ROQUEFORT

VENEZ GOÛTER
AU ROI DES FROMAGES

Le roquefort se choisit d'abord **avec les yeux**. Il doit être légèrement **humide**. Sa pâte doit être **homogène**, de couleur **ivoire**, convenablement dilatée. Le bleu doit être bien réparti. **Avec le nez**, on peut apprécier son odeur intense et persistante qui laisse percevoir une légère senteur de moisissure. **En bouche**, le roquefort offre **une saveur agréable** et franche avec **une sensation de fraîcheur**. Le roquefort se caractérise par un **goût fin et prononcé**, sans amertume, ni excès de sel. Son goût est intense et sa **pâte onctueuse**.

Les caractéristiques du lait de brebis évoluent avec les saisons et **les secrets de fabrication** changeant selon les fabricants (présure, choix de la souche de pénicillium roqueforti et concentration, piquage des pains de fromages avec des aiguilles de taille et de nombre variables, affinage en cave, etc.). Le roquefort peut présenter **des nuances de saveurs et d'onctuosité**

Extrait du livret pédagogique réalisé par la Confédération des Producteurs de lait de brebis et des Industriels de Roquefort (p. 22).

GABRIEL COULET
visite et magasin de vente
Ouverture : *janvier / février / mars / octobre / novembre / décembre : de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30*
avril / mai / juin / septembre : 9h30 – 18h30
juillet / août : 9h30 - 19h30

PAPILLON
visite et magasin de vente
Ouverture :
octobre à mars : 9h30 - 12h30 et 13h30 - 17h30
avril / mai / juin / septembre : 9h30 - 12h30 et 13h30 - 18h30
juillet / août : 9h30 à 19h30

CARLES
vente directe à l'atelier
Ouverture :
du lundi au vendredi de 8h15 à 17h30.
Fermé les WE et jours fériés.

Rébus

Indice : sans lui, le roquefort ne serait pas un fromage à pâte persillée.

SOLUTION
penicillium roqueforti

L'église

Zoom
patrimoine

L'église de Roquefort constitue un point névralgique de la cité, à bien des égards : d'un point de vue géographique, le bâtiment, rénové en 1955, se situe à mi-chemin entre le haut et le bas du village, constituant, notamment à l'occasion des offices et faute de réelles places où se réunir ailleurs dans le village, **un des principaux lieux de rassemblement de la population**. Les anciens racontent qu'un marché hebdomadaire en a d'ailleurs longtemps occupé les abords. À cette **centralité spatiale**, il faut ajouter le rôle fondamental joué par l'Institution religieuse dans l'organisation de la vie collective : l'implication des sœurs de Gramond ou des frères de Saint-Viateur dans l'éducation, la santé ou la gestion des dortoirs de la Société des caves qui accueillaient de très nombreuses cabanières venues des villages voisins, en sont quelques exemples. À Roquefort, rares étaient ceux ou celles qui manquaient à l'appel lors des **cérémonies**, leur présence était fortement souhaitée par les **instances patronales** qui prenaient soin de veiller à la bonne santé morale de leurs employés !

Extrait d'un des vitraux de l'église de Roquefort réalisé par Stephen Fleuri.

1955 : remaniement de l'église avec la construction d'un clocher en campanile

1842 : l'accroissement de la population conduit les paroissiens à construire une nouvelle église à l'emplacement de l'église actuelle.

1750-62 : construction d'une église paroissiale à l'emplacement de la mairie actuelle. Il ne reste aucune trace de l'édifice.

1757 : abandon de la chapelle pour son étroitesse

1116 : première mention de la chapelle castrale Saint-Pierre dans des écrits

NOMBRE D'HABITANTS :
1962 : 1488
1975 : 949
Actuellement : autour de 700

LES BAINS-DOUCHES

Découvrez, à travers ce panneau, les multiples facettes de la vie du village au cours du XX^{e} siècle : des bains-douches à la salle de bal, en passant par le marché couvert… autant d'espaces vécus et partagés que les habitants ont à cœur de vous faire connaître !

Quizz

1. **Qui était chargé de faire régner l'ordre aux bains-douches ?**
   a) M. Vissac
   b) M. le Curé
   c) M. le Maire
2. **Qui était le(la) premier(e) client(e) au marché couvert ?**
   a) Félicie
   b) Marius
   c) M. le Curé

SOLUTIONS
1 = a / 2 = a

L'ESPACE PUBLIC
AUTREFOIS

Cette pièce sonore vous plonge au cœur de l'espace public autrefois. Le fait qu'il y ait aujourd'hui beaucoup moins d'habitants à Roquefort explique le silence qui règne dans ses rues, notamment le soir venu. Si l'on entend encore **le bruit des véhicules** (camions et voitures), celui des **frigos** ou **l'écho de quelques conversations entre travailleurs/travailleuses ou visiteurs/visiteuses** au cours de la journée, rares sont ceux des commerçants (bien que l'épicerie ou la pharmacie constituent de véritables lieux de vie et d'animation au sein du village) ou ceux des enfants partis jouer dans le bois de Conteyne. L'occupation sonore de l'espace public s'est donc peu à peu métamorphosée au cours du temps : aujourd'hui, elle est principalement constituée par **des bruits liés à l'industrie et au tourisme**.

Quizz

1. Qui était le Peillarot ?

a) celui qui amenait des cadeaux aux enfants
b) celui qui achetait les peaux de lapins
c) celui qui surveillait les brebis

2. De quel instrument le garde champêtre avait-il l'habitude de se servir pour faire ses annonces publiques ?

a) d'un clairon ou d'une trompette
b) d'une guitare électrique
c) d'un djembé

SOLUTIONS
1 = b / 2 = a

VENEZ GOÛTER
AU ROI DES FROMAGES

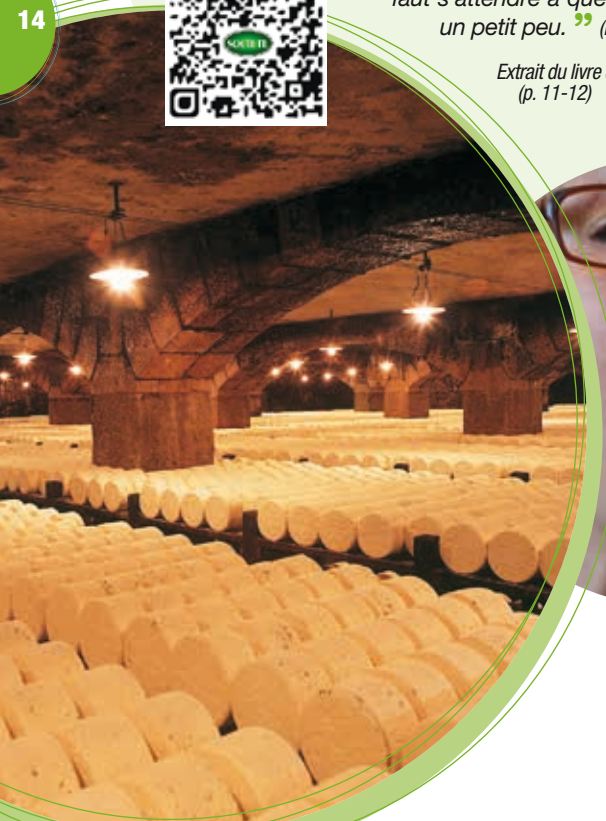
Les habitants de Roquefort estiment que le goût du fromage est moins prononcé qu'autrefois. Les personnes interrogées sont d'avis qu'il y a eu une standardisation de la qualité des fromages, liée tout autant à l'évolution des normes sanitaires qu'au développement de l'industrie fromagère : ils se ressemblent davantage les uns les autres, alors qu'autrefois les résultats obtenus après affinage variaient grandement (s'il y en avait de très bons, certains étaient parfois très mauvais !). Aux yeux des uns, c'est une évolution positive (pour eux le fromage est meilleur qu'avant), d'autres pensent qu'il a perdu en rusticité.

« Y en avait de tous les goûts à l'époque, ça dépendait des laiteries. Maintenant, c'est beaucoup plus uniforme, c'est mieux calibré... mieux tenu. Le fromage est toujours le même. C'est la souche de pain qui différencie. Avant, on disait que c'était une histoire de pâturage. » (E.C.)

« Le fromage qui a une petite couleur vert pâle, ça sent le doux rien qu'à le voir ! Maintenant si vous voyez un bleu très fort et très puissant, vous vous dîtes : ça c'est un fromage qui doit piquer !... Il faut s'attendre à quelque chose qui remplit la bouche, qui pique un petit peu. » (E.C.)

Extrait du livre de recettes "À quelle sauce le roquefort va-t-il être mangé ?" (p. 11-12)

SOCIÉTÉ
visite et magasin de vente
Ouverture :
novembre à avril : de 9h30 à 12h et de 13h30 à 16h30
mai / juin / septembre / octobre : de 9h30 à 18h
juillet : de 9h30 à 18h30
août : de 9h30 à 19h



Si vous décidez de faire la visite des caves Société, vous vous retrouverez directement, à l'issue de celle-ci, à la station 11.

ÉVOLUTION DES ODEURS
À ROQUEFORT

Concernant les odeurs à Roquefort, les témoignages des habitants soulignent que celle du fromage était plus forte autrefois que ce qu'elle est aujourd'hui, notamment du fait de l'évolution des systèmes de refroidissement et du traitement des déchets. En effet, ils évoquent **une odeur prégnante dans les rues** du village surtout en été, mais à laquelle ils étaient habitués. **Cette odeur était d'ailleurs omniprésente dans les maisons,** pouvant parfois même incommoder les visiteurs car ils n'étaient pas habitués comme eux. Ceux qui n'habitaient pas au village disent qu'ils ramenaient l'odeur du fromage chez eux lorsqu'ils rentraient du travail, sur leurs vêtements mais aussi dans leur voiture.

« On aimait cette odeur, c'était notre vie. On disait que tous nos sous sentaient le roquefort ! Et c'était bon ! » *(J. E.)*

Il y a 50 ans, ça sentait **l'étain** au Caumillas dans le bas du village car on y refondait les feuilles utilisées pour le plombage du fromage. Il y avait aussi **des odeurs de bergerie** vers le haut du village et la ferme du Mas. Comme il n'y avait pas de frigos, ça sentait également très fort **le revirun** (la croûte râclée par les cabanières au cours du revirage) à proximité des caves (notamment du côté de la cave Rigal).

En cave, les odeurs variaient selon les postes de travail : au plaçage (fromages frais) ça sentait moins fort qu'au revirage (l'odeur du revirun est jugée plus désagréable) ! Le souffle des fleurines permettait néanmoins l'aération des caves. Mis à part le fromage, il y avait aussi **une odeur particulière liée à l'humidité des caves,** mais aussi **au bois de chêne des travées.**

Descendez la rue de la créance et arrêtez-vous sur la placette.

15

Extrait du livre de recettes "À quelle sauce le roquefort va-t-il être mangé ?" (p. 11-12)

Zoom
patrimoine

La Rue des Caves

C'est ici, dans le prolongement du porche de la Société des Caves qui se trouve face à vous, que l'histoire du village de Roquefort a commencé. Baptisée "Rue des Caves", cette artère qui épouse sans bruit les courbes du rocher Saint-Pierre fut le siège des premiers aménagements destinés à l'affinage du fromage.

Le lieu semble avoir été choisi pour plusieurs raisons, notamment topographiques : la proximité des fleurines d'une part (nous reviendrons sur ce point au quartier des Baragnaudes), et les fortifications naturelles constituées par les rochers Saint-Pierre et Trémoulet d'autre part, avaient en effet pour conséquence de favoriser les conditions d'affinage mais aussi et surtout d'optimiser les possibilités de défense. L'omniprésence de la pierre n'explique pas pour autant l'origine du nom de Roquefort qui renvoie, en réalité, au sens de "château" donné à "Roque" dès le début du Moyen-Âge. Le souvenir de fortifications et d'une tour bâtie à l'entrée de la Rue des Caves pour en contrôler et en protéger l'accès, rejoint l'idée d'un lieu fortifié.

Appartenant, dans un premier temps, à divers négociants indépendants, les caves de la Rue ont, entre 1851 et 1880, été progressivement regroupées par la Société des Caves qui, répondant aux besoins de l'industrialisation, désirait agrandir ses surfaces d'affinage : diverses phases de travaux ont ainsi engendré la fusion de certaines d'entre elles.

La Société est toujours propriétaire de ces caves dont une partie est rendue visible lors de la visite.

L'ESPACE DOMESTIQUE AUTREFOIS

Cette pièce sonore vous vous entraîne dans l'espace domestique autrefois. Les paysages sonores constitutifs de l'espace domestique semblent avoir, là aussi, progressivement évolué vers le silence. Les bruits générés par les habitants ou les animaux autrefois nombreux dans les maisonnées se sont peu à peu raréfiés. Les cuisinières ont cédé la place aux plaques de gaz, l'isolation des maisons s'est améliorée. Ces changements matériels ont contribué à faire changer nos propres façons de vivre au quotidien. D'un point de vue général, il semble qu'aujourd'hui les personnes vivent de manière plus solitaire, les contacts avec ceux qui les entourent s'amenuisent. À cela il faut ajouter la progressive désertion des habitants de Roquefort. En effet, n'ayant pas trouvé de terrain à construire ou d'appartement à acheter, les travailleurs/travailleuses, une fois retraités, sont partis vivre à Lauras ou dans les villages des alentours. La présence de voisins se fait donc rare aujourd'hui dans la cité fromagère.

Quizz

1. **Dans les maisons roquefortaises, quel était le son le plus répandu le matin ?**
   a) les nouvelles à la radio
   b) les bruits liés aux cuisinières à bois
   c) le bruit de douches des différents membres de la famille
2. **Autrefois, que pouvait-on entendre lors des veillées ?**
   a) les voix des discussions en famille et entre voisins
   b) le son de la télévision
   c) les haut-parleurs de la mairie

SOLUTIONS
1 = b / 2 = a

LE QUARTIER
DES BARAGNAUDES

Il s'agit ici de pénétrer la vie d'un des quartiers emblématiques de Roquefort à travers le regard d'anciens enfants devenus grands…

Quizz

1. Selon la légende, qui sont les Baragnaudes ?

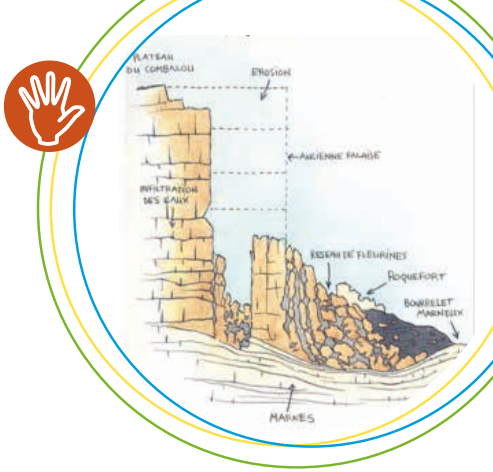
a) les premières cabanières
b) les déesses de la peur
c) de petites fées qui vivaient dans les fleurines

2. Qui était Christine ?

a) une habitante du quartier des Baragnaudes
b) une vendeuse de poisson
c) la poule de Mme Esteban

SOLUTIONS
1 = b / 2 = c

UN PEU
DE GÉOLOGIE



Îlot calcaire anciennement rattaché au **Causse du Larzac,** le plateau du **Combalou**, auquel est adossé Roquefort, a connu, durant l'ère quaternaire, un **fait géologique** qui est à l'origine de la destinée du petit village. Une forte érosion hydraulique verticale a en effet fragmenté la bordure du plateau à partir de la surface et, atteignant la zone imperméable marneuse, a provoqué **le glissement de masses rocheuses vers l'avant.**

C'est au cœur de ces **éboulis** orientés **nord-est** et **ventilés en continu** par de longues failles appelées **fleurines** (trou souffleur en occitan), qu'ont été bâties les caves. Elles bénéficient d'une **autorégulation de l'air** tout à fait favorable à l'affinage des fromages : tandis que **la température** se maintient toute l'année entre **8 et 10° C, le taux d'humidité** varie quant à lui entre **95 et 98 %.**

Le maître affineur régule tout de même l'entrée de l'air à l'aide de trappes, selon que le pénicillium roqueforti s'est correctement diffusé ou non dans le pain de roquefort.

À propos du pénicillium

Largement répandues dans la nature, certaines souches de ce **champignon microscopique** se sont particulièrement bien adaptées à l'environnement roquefortais où elles ont acquis un ensemble de **caractéristiques spécifiques.** Les spores utilisés pour la fabrication du roquefort sont cultivés sur des miches de pains au levain (mélange de farine de seigle et de blé), que l'on dépose en cave. Après les avoir broyées et tamisées, on obtient **une poudre verte** avec laquelle on ensemence le lait en laiterie juste avant la phase de caillage.

Aujourd'hui, la majorité des industriels utilise le champignon sous une forme liquide.

Fais l'expérience

Il te faut :
- 4 verres
- de l'eau
- du vinaigre blanc
- 2 coquillages
- 2 bouts de craie pour tableau noir

1. Coupe une craie en 2 morceaux de même taille. Remplis jusqu'à la moitié, 2 verres avec du vinaigre blanc et 2 autres verres avec de l'eau.

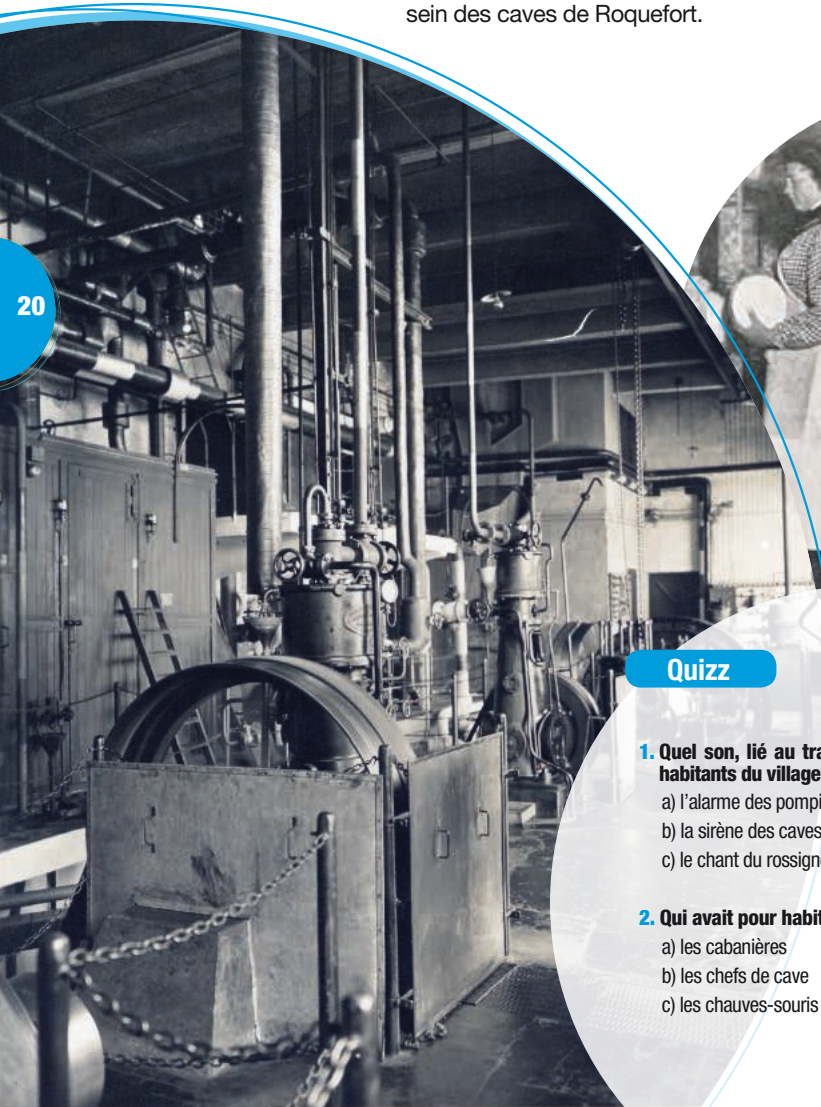
2. Laisse tomber un coquillage dans un verre d'eau et un morceau de craie dans l'autre verre d'eau. Observe… Il ne se passe rien.
Fais la même chose avec le vinaigre.
Que se passe-t-il ?

3. Utilise une cuillère pour repêcher la craie. Elle est pleine de trous, et elle rétrécit ! Elle se dissout en quelques minutes. Le coquillage se dissout aussi mais plus lentement.

Source : http://www.espace-sciences.org/juniors/illusions-optique/rubrique

L'ESPACE **PROFESSIONNEL**

Cette pièce sonore vous plonge au cœur **des ambiances sonores des caves**, qui semblent, elles aussi, avoir progressivement évolué vers le silence. **Les bruits humains** (chants, discussions, déplacements au sein des caves, etc.) se sont peu à peu raréfiés au profit de sons produits par **les machines**. De la même façon, ces dernières, au départ elles-mêmes génératrices de bruits divers (brosseuse-piqueuse, monte-charge, etc.) ont, peu à peu, baissé d'un ton. Les témoignages collectés soulignent donc la progressive diminution du volume sonore, qu'il soit d'origine humaine ou mécanique, au sein des caves de Roquefort.



Quizz

1. Quel son, lié au travail, rythmait la vie des habitants du village ?

a) l'alarme des pompiers
b) la sirène des caves
c) le chant du rossignol

2. Qui avait pour habitude de chanter en cave ?

a) les cabanières
b) les chefs de cave
c) les chauves-souris

SOLUTIONS
1 = b / 2 = a

LE MILIEU **ENVIRONNANT**

Face à vous, des buis. Touchez-les et notez leur texture lisse

À propos de la flore

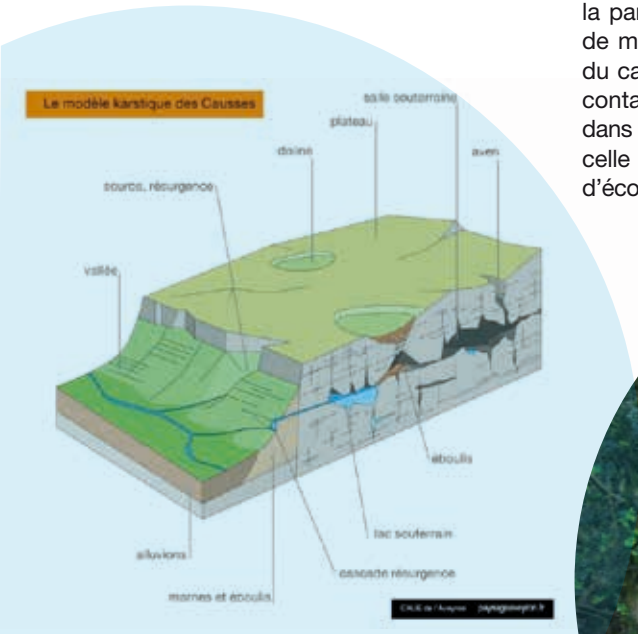
Le buis est l'arbuste le plus connu mais aussi le plus répandu des Causses. Il a la particularité de garder son feuillage toute l'année puisque ses feuilles luisantes et coriaces lui permettent de limiter sa transpiration en période de sécheresse. Seule sa couleur change : lorsqu'il demeure longtemps exposé au soleil, il prend une tonalité orangée. Le buis supporte très bien les sols pauvres et secs ainsi que les variations de température. C'est la raison pour laquelle il est très présent sur les Causses.

Le bois de chêne est la matière première brute qui sert à la construction des travées dans les caves, sur lesquelles le roquefort va lentement s'affiner durant une période qui varie de 15 jours à 3 semaines. Des menuisiers sont d'ailleurs spécialisés dans la rénovation de ce type d'installations.

Salé deux fois par an, il constitue également un antiseptique naturel qui protège les pains de roquefort des bactéries. Bien que l'affinage sur travées soit encore pratiqué par certains industriels, la majorité d'entre eux privilégie l'affinage en caissons plastiques pour des raisons de rendement mais aussi de commodité.

Lecture de paysage

Face à vous, le plateau du Larzac offre un exemple naturel très explicite des différentes ères géologiques qui ont fondé le paysage actuel. Le haut du Causse est composé essentiellement de roches calcaires, tandis que la partie basse, elle, est formée de couches de marnes imperméables (roches contenant du calcaire et de l'argile). Une fois arrivée au contact des marnes, l'eau qui s'est infiltrée dans le calcaire ressort sous forme de source : celle du Soulzon provient de ce phénomène d'écoulement d'eaux souterraines.



Buissière

VENEZ GOÛTER **AU ROI DES FROMAGES**

“ C’est un fromage qui a du caractère, c’est pas un fromage plat ! Quand on le mange, on se dit : hum, c’est bon ! On en prend plein la bouche ! ” (A. R.)

Traditionnellement, le roquefort se mangeait **uniquement à la fin des repas,** de préférence **avec une tranche de pain de campagne...** et accompagné de vin rouge. Beaucoup de personnes continuent de l’apprécier ainsi.

Seule **la flaune,** préparation à base de recuite (petit lait de brebis), était et continue d’être une recette très répandue et appréciée. Peu à peu, des recettes ont cependant vu le jour, faisant du roquefort **un ingrédient culinaire à part entière.** D’après les habitants, on a d’abord cuisiné des feuilletés, des brioches, des quiches, des omelettes et des sauces à base de roquefort. Et cela remonte à quelques décennies, révélant une volonté générale de diversifier la façon de consommer les fromages.

“ Aujourd’hui c’est une mode d’associer les fromages avec du sucré comme la confiture d’abricots, et pas que le roquefort. Il y a quelques années, c’était impensable ! ” (A. R.)

Aujourd’hui, on voit émerger des recettes plus originales, en particulier sur la base d’associations **sucré-salé.** Le roquefort se marie avec **des fruits, des confitures, du pain d’épice...** et se décline même en chantilly !

Il se déguste aussi **en apéritif,** de préférence accompagné de **vins blancs, secs ou doux.** Ces recettes, audacieuses voire inattendues, rencontrent beaucoup de succès chez les nouvelles générations de cuisiniers et de consommateurs.

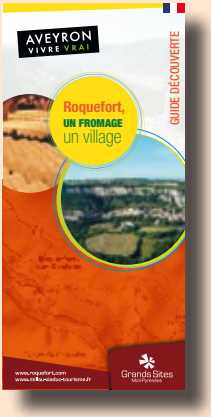
Mais elles ne font pas toujours l’unanimité parmi les amateurs de roquefort. Certains se déclarent “puristes” en la matière et continuent de le consommer de manière plus “classique”.

Extrait du livre de recettes “À quelle sauce le roquefort va-t-il être mangé ?” (p. 13-14)

COMBES-LE VIEUX BERGER
visite atelier et magasin de vente
Ouverture :
Toute l’année, du lundi au vendredi, 8h30 à 12h et 13h30 – 18h (vendredi fermeture à 17h)

La balade **sensorielle**

Retrouvez le tracé complet de la balade sur le plan détaillé, dans le Guide Découverte “Roquefort, un fromage, un village”, disponible à l’Office de Tourisme.



Roquefort, UN FROMAGE un village

Roquefort en Aveyron est un village unique en son genre. C'est bien là, et uniquement là, au plus profond de ses caves, qu'est affiné le **célèbre fromage** de Roquefort,

1re Appellation d'Origine attribuée en France en 1925. Roquefort constitue une porte d'entrée sur le territoire Causses et Cévennes inscrit **au patrimoine mondial de l'UNESCO** au titre des "Paysages culturels de l'agropastoralisme méditerranéen évolutifs et vivants".

Contenus réalisés par Katia Fersing et Marine Laborda du pôle développement&communication de l'Office de Tourisme, les enfants de l'école de Roquefort avec la collaboration de Jacques Astor.

Bbliographie :

Ouvrages : AUSSIBAL (R.), Roquefort, Tourisme et culture en Aveyron, Ed. du Beffroi, 1994, 48 p. / GÈZES (B.), Roquefort et Le Larzac occidental, Guide géologique, 1984. / LABBÉ (M.), SERRES (J. P.), Chroniques de Roquefort, Tome 1, De la préhistoire à l'aube de l'ère industrielle, Ed. Ville de Roquefort, 2004, 408 p. / LABBÉ (M.), SERRES (J. P.), Chroniques de Roquefort, Tome 2, Des hommes, des entreprises, des marques, période moderne, Ed. Ville de Roquefort, 2009, 509 p. / LABBÉ (M.), SERRES (J. P.), Mémoire en Images, Roquefort en Aveyron, Ed. Alan Sutton, 2002, 128 p. / Sous la dir. de BEDEL (C. P.), Al canton, Saint-Affrique, Ed. Mission Départementale de la Culture, 2002, 429 p.
Livrets pédagogiques : À la découverte du roquefort, livret enseignant, Ed. La Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des Industriels de Roquefort, 2013, 27 p. / La mémoire de mon village à travers les cinq sens, carnet du petit collecteur (livrets pédagogiques "la vue", "l'ouïe", "le toucher "), Katia Fersing et les enfants de l'école de Roquefort, 2011-2012-2013.
Sites Internet : roquefort.com / www.parc-grands-causses.fr/fr / www.unesco.org / http://www.espace-sciences.org/juniors/illusions-optique/rubrique

Crédit photos : OTPR, Delphine Atché (p. 4, p. 5, p. 11, p. 19, p. 22, p. 21) / OTPR, Katia Fersing (p. 2, p. 3, p. 6, p. 7, p. 9, p. 12, p. 14, p. 15, p. 18, p. 22) / Eric Lagarde (p. 10) / Société des Caves (p. 13) / OTPR Marine Laborda (p. 21) / CAUE de l'Aveyron, paysageaveyron.fr (p. 21) / roquefort.com (p. 16, p. 19 / "Léon et Levy / Roger-Viollet." (p. 20) / Archives photographiques : fonds Jean-Louis Sobie (p. 8, p. 16, p. 17, p. 20), Jean Roubier (p. 13), Jean-Louis Caussat (p. 8).
Réalisation graphique : Atelier Esope
Impression : Ixthus, Août 2014, 150 ex